

## ACTIVIDADES CLAVE

### Producción

Para que nuestro negocio funcione ofreceremos dar a conocer platos típicos o exóticos de distintas partes del mundo, Exploraremos la cocina de lugares de África y América del Sur para compartir con la gente de Bilbao un rasgo de sus culturas. No solo ofrecemos nuevos sabores y recetas, sino que también buscamos trabajar con gente joven que busque un trabajo para abrirse paso en el mundo laboral.

### Solución de problemas

Podremos acomodar a los clientes dependiendo de sus necesidades. Seguiremos un protocolo de seguridad alimentaria a través de una APPC . Podemos incluir opciones para gente con alergias o intolerancias.

### Plataforma

Crearemos una web donde ofreceremos información sobre nuestra comida, ubicación del local, lugar de procedencia de cada plato, ofertas, servicio de entrega (y una estimación del tiempo que tomaría dependiendo del lugar al que se vaya a entregar) e información a disposición de quien quiera ofrecerse a trabajar con nosotros.

### Prioridades

Lo más importante que debemos llevar a cabo es conseguir que nuestro negocio sea una oportunidad de conseguir empleo para jóvenes y el desarrollo de recetas y su calidad. En segundo lugar la manera de distribución. Después la estrategia de marketing y las acomodaciones para los clientes.

Esto es porque el propósito de nuestro negocio es ofrecer a nuestros clientes platos fuera de lo que se podría encontrar o esperar en un restaurante español. Aparte de esto, también queremos darle a jóvenes la oportunidad de ganar experiencia en el entorno laboral desde una temprana edad, ya que muchos estudian y necesitan una fuente de ingresos que sea compatible en cuanto horarios con sus demás actividades.

Una vez hayamos conseguido eso, debemos asegurarnos de que nuestros platos sean capaces de llegar a gente en distintos lugares de Bilbao (reparto a domicilio).

Al tener todos esos pasos asegurados, es necesario que la gente sepa que nuestro negocio existe y sientan una atracción a lo que ofrecemos, por lo que nos asociaremos con una empresa de marketing que pueda lograr despertar ese interés en la gente.

### Externalizables

Podemos contratar empresas de reparto y empresas de marketing.

Nuestra empresa se encargará de cocinar los platos a partir del pedido del cliente. Tendremos un menú o carta con platos cocinados según las costumbres del país del que sean procedentes. En nuestras cocinas haremos el pedido y teniendo en cuenta si el cliente ha pedido una modificación específica (cuestiones de alergias, intolerancias o preferencias) modificaremos el proceso. Una vez listo, nuestro personal podrá llevar la comida, ya sea a la mesa o a domicilio.